

FRANKE

Sinfonia

The art of excellent coffeemaking



Sécurité...

Mode d'emploi

Nous vous prions d'observer
les consignes de sécurité!

Nous vous félicitons de votre achat d'une machine à café Franke. Vous vous êtes décidé pour une machine de haute qualité, développée et fabriquée d'après les techniques les plus récentes. Franke Kaffeemaschinen AG fabrique ses machines sous les normes ISO 9001 et ISO 14001. La certification est continuellement contrôlée par des offices externes.



Le système

- Réservoir à grains de café/Moulin
- Entonnoir à café moulu (ouvrir le couvercle)
- Unité de commandes
 - MARCHE/ARRET
 - STOP Ecoulement/Rincer/Nettoyer
 - Affichage
 - Choix de produits ou touches de fonctions voir menu client [pages 7/8]
- Lecteur de cartes à puce
- Réfrigérateur avec réservoir à lait*
- Ecoulement café/lait*
- Ecoulement eau chaude*
- Buse à vapeur*
- Porte du bac à marcs
- Grille d'écoulement

Options*



Les produits

LAIT	CAFE	EAU	VAPEUR
• Lait froid • Lait chaud • Mousse	• Café au lait • Cappuccino • Macchiato	• Ristretto • Espresso • Café	• Eau chaude • Eau froide • Vapeur • Autosteam



La mise en marche

Installation/Mise en service

→ se fait par des spécialistes de votre fournisseur. Les produits et les réglages de base sont programmés selon votre demande. Vous pouvez vous-même faire des changements dans la fonction «Menu client» [pages 8 - 10].

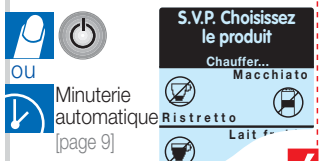
Appareil raccordé mais déclenché:
Etat d'exploitation
«Energy-Save-Mode»

Stand by



Enclencher/Chauffer

Ouvrir la conduite d'eau!
Remplir grains/lait!



Température d'exploitation atteinte



Utiliser

Appareil prêt à l'emploi!



Pour les réglages voir pages 8 - 10



Sécurité...

- Température ambiante min. 10°C max. 32°C
- Distance paroi arrière min. 20mm
- Emission de bruit évtl. >70dB (A)!

Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité avant la mise en marche de l'appareil. Pour des dommages résultants de la non-observance de ces instructions, Franke Machines à café décline toute responsabilité. Gardez ces instructions de façon à ce qu'elles soient à tout temps à portée de main, aussi pour d'autres utilisateurs.

Si la machine à café est mise hors service ou n'est plus utilisée, elle doit être débranchée du courant et de l'eau. Les prescriptions locales sont appliquées.

Préparer des boissons

Produits café et lactés...

... ou eau chaude/vapeur

1



Placer les tasses



1 ou 2*



* v. Double portion

Symboles:



presser TOUCHE



presser TOUCHE 2x
= Fonction de «ALT»



Produits bloqués

2



Choisir le produit

! Menu 1 et 2 sont des exemples.
Pour les réglages selon vos besoins voir pages 8/9

...de menu 1

p.ex. 1 ristretto



...ou de menu 2

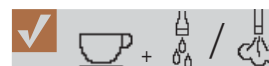
p.ex. 1 lait chaud



Produit
retiré
préselectionné

CONSEILS

Préselectionner les produits (annuler voir au-dessus)
PAS VALABLE pour café moulu/lait/mousse de lait/vapeur/eau/
Self/mode de décompte



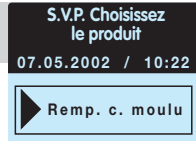
Si programmé ainsi sortir les produits simultanément

! Ne pas utiliser de café soluble

! Il faut vider le marc à café à chaque ouverture
de la porte du bac à marcs



Café moulu



remplir de café moulu



Double portion

p.ex. 2 cafés



[si dans le menu]



double clic!
(= Fonction de
«ALT»)

-> possible
dans menu 1
et menu 2!

CONSEIL

! Double clic seulement possible si programmé!

! Quantités préprogrammées
Pour des réglages selon vos besoins voir pages 8/9

Eau chaude

Vapeur



ENCLENCHE



ARRÊTER

anticipé

ou comme programmé



ENCLENCHE



ARRÊTER

jusqu'à temp.

✓

nettoyer proprement!



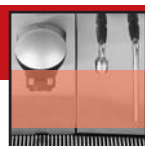
Sécurité...

ATTENTION!
DANGER DE BRULURES
DANGER DE BLESSURES

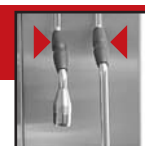


Ne JAMAIS introduire les
mains dans les réservoirs à
grains pendant l'exploitation
Verser AUCUN liquide sur
la surface de pose des
tasses ou dans la
réservoir a grains.

2



Ne JAMAIS manier sous les
buses ou l'écoulement pendant
la distribution de produits!



Toucher QU'au protège-main!

Ne pas pivoter la buse en hauteur
pendant la prise de vapeur

3



Maintenir / nettoyer l'appareil

Rinçage et nettoyage journalier

- Nettoyer AU MOINS 1x PAR JOUR**
- La procédure de nettoyage du système café dure env. 5 min./avec système lait env. 7 min.
 - N'utiliser QUE les produits de nettoyage recommandés par Franke (voir page 7)!



Procédure de rinçage

AUTOMATIQUE si programmé par le technicien de service ou MANUEL



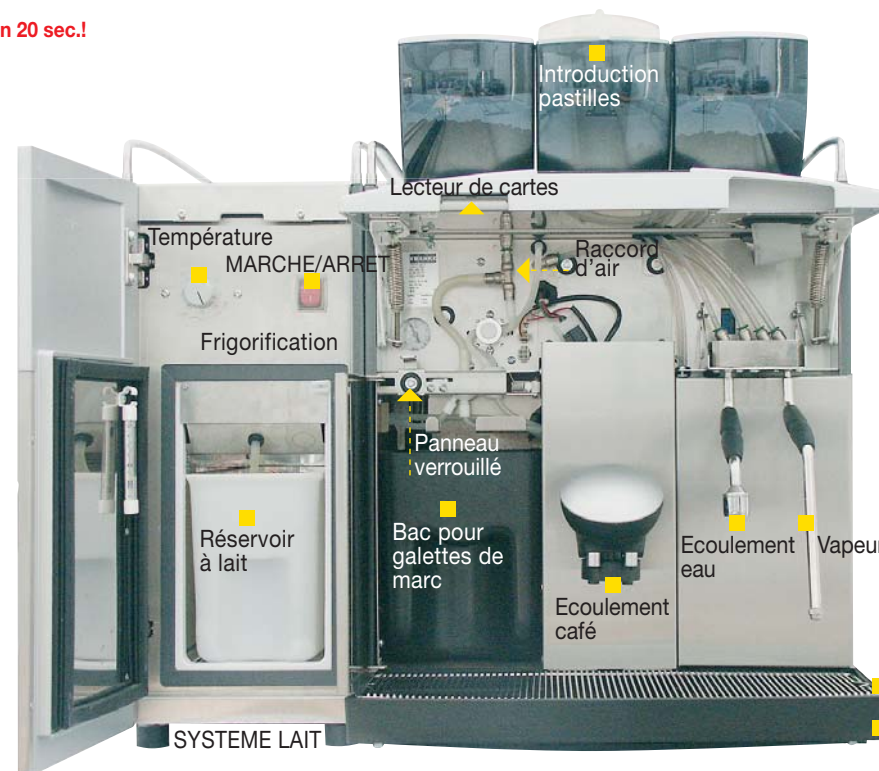
Double clic!

! Le rinçage NE remplace PAS le nettoyage journalier! Il est nécessaire pour éviter des résidus dans la zone café/lait!



Nettoyage journalier

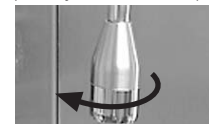
- 1 Démarrer le nettoyage **3 sec.!**
- 2 Sortir le bac **en 20 sec.!**
- 3 Vider le bac
- 4 Laver / sécher le bac
- 5 Nettoyer l'espace du bac à marc
- 6 Remettre le bac / fermer la porte
- 7 Display: «Ins. tablette» -> Pastille de nettoyage



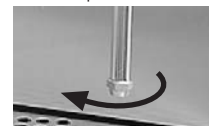
Tête à mousser



Buse d'eau amovible (nettoyer si entartrer)



Buse vapeur amovible



Grille d'écoulement

Egouttoir

SANS SYSTEME LAIT

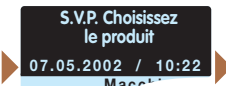
AVEC SYSTEME LAIT

Démarrer nettoyage



Temps de nettoyage env. 5 min.

terminé quand display...



Enlever/nettoyer la grille d'écoulement



Nettoyer/sécher le récipient



CONSEIL

S'il n'y pas de mousse, nettoyer buse:

1. Déverrouiller le panneau et relever
-> puis rabattre le panneau et verrouiller!
- 2.

Nettoyage de la tête à mousser au besoin

- Retirer/laver l'écoulement café
- 1 presser! 2 Eau chaude!
- Retirer/laver la tête à mousser
- 1 2 3 trous
- Nettoyer tous les trous avec la brosse adéquat
- Remettre en place la tête à mousser et l'écoulement café
- 1 2

Dosage voir emballage!

Display: «Remplir détergent» -> Enlever le réservoir à lait



- Nettoyer/rincer - Remplir de détergent



Remplir d'eau froide ~ 1 Litre



- Insérer le réservoir à lait - Fermer la porte



8 Mettre le LAIT au frais!

9

10

11

- 18 Quand terminé:
- Enlever / nettoyer la grille d'égouttement
- Laver / sécher le récipient

- 17 Continuer cycle

- 16 - Insérer le réservoir - Fermer la porte
- Tuyau!

- 15 Remplir d'eau froide ~ 1 Litre

- 14 Vider les restes du détergent / Laver le réservoir à lait

- 13 Display: «Rincer s.v.p.» -> Retirer le réservoir à lait

- 12 Les systèmes café ET lait sont nettoyés!

- Continuer cycle
- Temps: env. 7 min.!

Sécurité...



NE JAMAIS aspérer avec un tuyau ou machine à haute pression!



NE JAMAIS manier sous les buses ou l'écoulement pendant le rinçage/nettoyage!



Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. NE PAS utiliser de produit abrasif!

- Les accessoires, produits auxiliaires et pièces détachées originaux de FRANKE sont les meilleurs garants pour un fonctionnement durable et impeccable de votre machine.

Accessoires utiles

Coffret vide, produits auxiliaires
Art.-No. 1Y 320 268



■ Coffret vide avec insertion mousse

■ Mode d'emploi Sinfonia

■ Adjust-Card

■ Produits de nettoyage

■ Set de brosses

■ Pastilles de nettoyage

■ Pinceau de nettoyage



Produits auxiliaires

spécialement recommandés et testés par Franke

Pastilles de nettoyage **Art.-No. BK 300 935**



Produit de nettoyage **Art.-No. BK 301 732**



->Nettoyage système lait [page 6]

Set de brosses (4 pcs.) **Art.-No. 1L 301 376**



Pinceau de nettoyage **Art.-No. 1L 301 160**



Adjust-Card

Art.-No. 10 300 924



Pièces détachées / service

Pour travaux de maintenance/réparations/pièces détachées/...

Votre partenaire de service compétent (tampon société)

HOTLINE



Fabricant

Franke Kaffeemaschinen AG
Dorfbachstrasse 2
CH-4663 Aarburg
Suisse

Tél. +41-62-787 31 31
Fax +41-62-787 30 10
web www.km.franke.ch
e-mail kmch@franke.com

Réglages selon vos besoins...

Votre menu client

- Vous avez besoin de votre Adjust-Card pour y accéder
- Une protection d'accès avec un code PIN est programmable. -> voir menu no. 9

Adjust-Card

introduire!

Enlever APRES
les réglages!

CONSEIL

Introduire la carte à
puce avec la puce
à l'envers

Le menu client

apparaît automatiquement quand l'Adjust-Card est introduite:

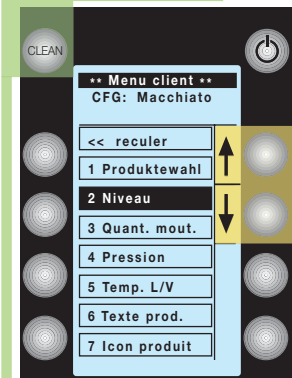
CONSEIL

Les menus ci-dessous changent suivant
le produit!

1) Choisir

p.ex. Déf. prod. et puis
p.ex. Quantité de remplissage

2) Confirmer le choix



CLEAN = touche ENTER

- Confirmer le choix
avec l'entrée texte
«prochain numéro»

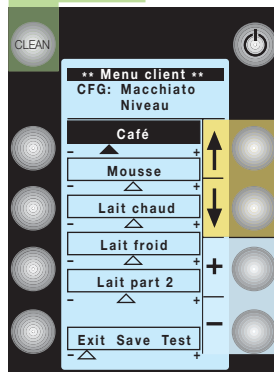
3) Choisir le(s) point(s) d'ajustements ->

...et régler

4) Choisir exit, sauvegarder ou test ->

...activer

5) ...et confirmer



Faire son CHOIX

Changer les VALEURS
Activer les FONCTIONS

EXIT Quitter le menu avec les réglages PREALABLE

SAVE Quitter le menu avec les NOUVEAUX réglages

TEST Tester les réglages (remplissage, quantité de mouture, températures)

Vos réglages

...programmer votre Sinfonia selon vos besoins

Nous vous prions d'observer les indications dans les display. Ils complètent les indications suivantes selon la dernière version du logiciel d'exploitation de votre machine.

➔ Dépendant de la configuration de la machine certains menus n'apparaissent pas!

Sécurité...

ATTENTION !

Débrancher l'appareil pendant des travaux
de réparation ou de contrôle!

Prod. déf.

1 Choix prod.



Choisir la touche pour

- Produit café/lactés - menu 1/2
- ALT Menu 1/2
- Eau/vapeur

2 Niveau



+
-
régler

■ Tester si nécessaire

3 Quant. mout.



+
-
régler

Choisir moulin Régler quantité

■ TEST «équilibrer»: presser la mouture (à sec) et éjecter (outils spéc. nécessaire!)

4 Pression

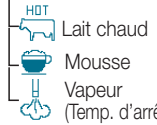


Pression appliquée
Préinfusion OUI/NON

+
-
régler

choisir

5 Temp. L/V



HOT Lait chaud
Mousse
Vapeur (Temp. d'arrêt)

+
-
régler

choisir

■ Tester si nécessaire

6 Texte produit



Macchiato

Indication pour le choix du produit

Nommez vos produits!

7 Icônes produit



+
-
régler

Choisissez un symbole!

Horloge

1 Date/heure



Année
Mois
Jour de semaine
Heure [h]
Minute [min]

+
-
régler

choisir

2 Horloge



MARCHE - [h]
- [min]
ARRET - [h]
- [min]
Jour de semaine*

+
-
régler

choisir

*les jours actifs en MAJUSCULES!

Température

1 Café



2 Eau chaude



+
-
régler

choisir

Décompte

1 Décompte



+
-
régler

Activer système à crédit OUI / NON

Indication

1 Langue



Choisir la langue pour display

2 Luminosité



3 INVERS



4 Horloge



+
-
régler

choisir

Indication erreur

Indication compteur

1 Machine



Machine cum. [levages]
Course de piston [levages]
Compt. eau [litres]
Moulin du milieu [heures]
Moulin de gauche [heures]
Moulin de droite [heures]
Nettoyages [nombre]

2 Total prod.



prod. café total
prod. lait total
prod. eau total

3 Prod. normal



-> Menu 1

4 Prod. ALT



-> Menu1 double portion

5 Prod. Shift



-> Menu 2

6 Prod. Shift-A



-> Menu 2 double portion

■ Quitter les menus avec



choisir

Effacer compt.

2 Total prod.



prod. café total
prod. lait total
prod. eau total

3 Compt. prod.



■ Les produits aux niveaux Normal, Shift, Alt et Shift-Alt sont effacés (si prod. est tiré)

Ajuster Pin-Code

1 Pin Code



Le code est demandé à l'enclenchement! Progr.:
■ Entrer code [...nombre]
■ confirmer avec SAVE

+
-
régler

choisir

■ SANS Code: Code 0 nombre choisir

